



TEMA DI SALUTE:

EDUCAZIONE ALIMENTARE
E PROMOZIONE DI STILI DI VITA
SOSTENIBILI



METODOLOGIA:

INTERVENTO RIVOLTO AGLI ALUNNI

DESTINATARI:

Scuola Primaria



CONTATTI:

Referente Progetto

Dott.ssa Francesca FIORETTO

Dirigente Veterinario

S.S.D. Servizio Veterinario Area B, Igiene
alimenti di origine animale

Dipartimento di Prevenzione ASL CN2

e.mail: ffioretto@aslcn2.it;

Tel. 0173.316044 - 3276849990

Banca dati PRO.SA.

Codice progetto n. 5347

<https://>

[www.retepromozionesalute.it/
scuola_scheda.php?idpr2=534](https://www.retepromozionesalute.it/scuola_scheda.php?idpr2=534)



ATTENTI ALLO SPRECO!

ABSTRACT:

Lo spreco di alimenti è un **fenomeno eticamente ed economicamente inammissibile**. Esiste una forte discrepanza tra Paesi ricchi (sovrabbondanza e spreco di cibo associato a problemi di sovrappeso/obesità nella popolazione) e Paesi molto poveri (ridotto accesso al cibo associato a problemi di denutrizione e carenze nutrizionali).

Secondo il *Food Waste Index Report 2024* vengono generati in un anno **a livello globale 1,05 miliardi di tonnellate di rifiuti alimentari** pari a 132 kg pro capite e a quasi 1/5 di tutto il cibo a disposizione dei consumatori. Il 60% dello spreco è avvenuto a livello familiare, il 28% nella ristorazione e il 12% nella vendita al dettaglio. **In Italia** lo spreco alimentare è di circa **4,8 milioni di tonnellate di cibo sprecato** lungo tutta la filiera per un valore di **circa 13 miliardi di euro** (dati *Waste Watcher 2024*).

Gli sprechi alimentari incidono negativamente anche sull'ambiente. La produzione di cibo comporta l'impiego di risorse idriche, materiali, energetiche e umane. Contribuisce inoltre alle emissioni di gas ad effetto serra nell'aria, del degrado del suolo, dello spreco di acqua e di energia. Avere consapevolezza del fenomeno "spreco alimentare" e migliorare il proprio stile alimentare permetterà una riduzione del problema attraverso semplici accorgimenti nell'acquisto, preparazione e conservazione degli alimenti.

OBIETTIVO:

Educare a stili alimentari virtuosi ed ecosostenibili.

SETTING:

Scuola Primaria – classi 2^a

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ:

Il progetto prevede l'offerta di eventi formativi della durata di 1 ora da concordare con gli insegnanti, con scambio interattivo di informazioni attraverso slides e video.

Gli eventi formativi sono rivolti agli **alunni delle classi 2^a della Scuola primaria** alla presenza degli insegnanti, che si terranno presso le scuole aderenti, finalizzati alla programmazione condivisa di attività nel setting scolastico coinvolto. Il Responsabile del progetto si rende disponibile a fornire documentazione di supporto e ogni indicazione utile agli insegnanti che proseguiranno l'attività formativa e di laboratorio con le loro classi nel corso dell'anno scolastico.

Il Progetto "Attenti allo spreco" viene attivato nell'ambito dell'Azione 13.5 "Definizione di un programma di promozione della dieta sana, equilibrata e sostenibile per il contrasto di sovrappeso e obesità nei bambini (azione equity-oriented)" del Programma PL13 "Alimenti e Salute" - Piano Locale della Prevenzione 2025.